

„Jídeláček“ pro turistu a vandrovníka

Naším přátelům piva
(pro rezervaci je objednávka přiložena)

„Zlatavému moku budiž sláva,
těla zoceluje, sílu a odvahu nám dává.“

Během adventských svátků nabízí správa zámku (tel.: +49 35027/626-0) romantické prohlídky zámku

Společnostem (od 10ti osob) slavící různá výročí nabízíme prohlídku barokní zahrady za svítu zapálených pochodní. (4,00 €/osoba)

Milí přátelé piva,

vřelé díky za Váš zájem o naše útulná posezení při „pivní pohodě“ v Zámeckém pivovaru na Weesensteinu. Jsme pyšní na to, že se nám na Weesensteinu podařilo opět oživit tradiční pivovarskou činnost.

První zmínky o *Weysensteinerském* pivu jsou z roku 1510. Tenkrát bylo kastelánu, pánu z Bünau.... Ale o tom i mnohém jiném bychom Vám rádi vyprávěli až při žejdlíku či korbeli našeho Weysensteinerského.

Jsme pivovar, který by Vás rád vyprovokoval k útulnému posezení – k „pivní pohodě“, který Vám chce zábavnou formou (při zpěvu, hře v kostky a sládkově hraní na dudy) předat v souvislosti s historií pivovarnictví co nejvíce z pivní vzdělanosti. U nás si můžete sami vyzkoušet narážení dřevěného sudu dřevěným náčiním, budou Vám zodpovězeny všechny otázky co se piva i jeho objevu před více jak 6ti tisíceletími týče...

Ale ani co se kulinářství týče nepřijdete u nás zkrátka. Mimo jiné vyrábíme vlastní ocet (samozřejmě že z piva) kterým ochucujeme mnohá jídla.

Již zažitým zvykem jsou u nás rustikálně upravené tabule které zvou ke společnému hodování jak ve středověku. Celé pečené kýty, studené mísy, saláty a čerstvý chléb ze zámecké pekárny – toť jedna z našich nabídek.

Se srdečným pozdravem,
Váš sládek

U. Betsch, Weesenstein

Otevírací doba:

duben až listopad	Út - Pá	12⁰⁰ - 24⁰⁰	So, Ne	11⁰⁰ - 24⁰⁰
listopad až březen	Út - Pá	18⁰⁰ - 24⁰⁰	So, Ne	11⁰⁰ - 24⁰⁰

Ceny	€	€	
Weesensteiner Original im Maß <i>(1 máz Weesensteinského originálu)</i>	5,50	Weesensteiner Pfundfleisch <i>(česnekem špikovaná krkovička, brambor, zelí)</i>	9,60
Weesensteiner Original ½ Maß <i>(½ mázu Weesensteinského originálu)</i>	3,10	Gambrinusfladen <i>(placky plněné směsí ze šunky, uzeného bůčku a smetany, se sýrem zapečené)</i>	7,60
Nat. Apfelsaft 0,25 l <i>(Jablečný džus)</i>	2,30	Kesselgulasch im Brotleib <i>(kotlíkový guláš v chlebové kürce)</i>	6,80
Nat. Apfelsaft 0,5 l <i>(Jablečný džus)</i>	4,60	Folienkartoffel mit Quark <i>(brambory pečené v alobalu, česnekový tvaroh, salát a sýr)</i>	5,40
Apfelschorle 0,25 l <i>(Jablečný džus s minerálkou)</i>	2,10	Braumeistersülze im Bieressig <i>(sulc v pivním octu nakládáný s cibulí, kyselou okurkou, tatarskou a domácím chlebem)</i>	5,20
Apfelschorle 0,5 l <i>(Jablečný džus s mineralkou)</i>	4,20	Brauburschentopf <i>(hustá sladkokyselá čočková polévka s domácím chlebem)</i>	5,30
Zitronenlimo 0,25 l <i>(Citronová limonáda)</i>	1,90	Braues-Brotzeit <i>(kousky šunky, uzenin, sýrů a jiných dobrot s kusem chleba nožem zaraženým do prkýnka)</i>	6,50
Margonwasser 0,25 l <i>(Minerální voda „Margon“)</i>	1,50	Fettbemme <i>(košík s domácím chlebem a miska bylinkového sádla – o jediný nůž si můžete zahrát v kostky)</i>	1,20/ks

Na cestu domů:

2 l Kanne (2 l džbán) Weesensteiner Original	21,10 €
10 l Holzfaß (10 l dřevěný sud) Weesensteiner Original	31,00 €
30 l Holzfaß (30 l dřevěný sud) Weesensteiner Original	93,00 €
Weesensteiner Bieressig 0,5 l (pivní ocet)	7,20 €
Weesensteiner Bierschnaps 0,5 l (pivní pálenka)	18,00 €
Gläser & Krüge (sklenice a korbely)	na vyžádání

Na objednávku od 10ti osob Vám připravíme rustikální tabuli!

Křupavá vepřová kýta nebo ramínko pečené v celku, dušené zelí a brambor	(podle volby i kuřecí)	9,80 € /osoba
Salát	(paprika, rajče, okurka, cibulový dresink)	3,50 € /osoba
Sýrové mísy	rustikálně obložené, hroznové víno)	3,50 € /osoba
„Rote Grütze“ s bourbonskou omáčkou (míchané ovoce v jemném želé s bourbonskou omáčkou)		3,50 € /osoba

Ochutnejte náš domácí pivní likér, nebo bylinkový elixír z Müglitztalů či náš z piva pálený pivní destilát „Hopfendropfen“.

Také pivní ocet kvašený po staru (pomocí bukových pilin) je u nás k mání nebo ho můžete jen tak ze zvědavosti ochutnat.

K dispozici jsou různé prostory

Pivovarský sklípek:

Zde se vaří pivo. Před 140ti lety zde byl hvozd (sušárna) kde se sušil naklíčený ječmen, tzv zelený slad, na slad pro výrobu piva. Prostory si samozřejmě můžete během naší otevírací doby prohlédnout.

Prosíme o pochopení, že v našem pivním sklípku nepodáváme žádná vína!

Otevřený ohoz zámku: „Söller“

Místo, kde se nachází stará, 24 m hluboká studna.

Sedíte pod námi pěstovaným chmelem a vychutnáváte pohled na údolí Mülitz o kterém již Johann von Sachsen tenkrát řekl: „... nejkrásnější z saských údolí“